Kuchen Backen Rezepte

Brombeerkuchen Mit Mandeln

Gattung: Backen, Beeren, Kuchen, Nüsse, Obst, Früchte

	Für Den Teig		
275 g	Mehl	1	Msp. gem. Zimt
1 Teel.	Backpulver		Mehl zum Ausrollen
100 g	Butter		Butter zum Einfetten
100 g	Zucker		Für Den Belag
2	Eier	100 g	gem. Mandeln
1	Msp. gem. Nelken	500 g	Brombeeren
		30 g	Zucker

Alle Zutaten zu dem Teig in eine grosse Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf bemehlter Fläche die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte ausrollen. Gefettete Springform (24 cm) damit auslegen. Mit der Hälfte des restlichen Teiges den Rand 3 cm hoch auslegen und gut andrücken. Mandeln auf den Boden streuen, Brombeeren darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden oder ausradeln und gitterförmig über die Brombeeren legen. Die Streifenenden dabei an den Teigrand drücken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 45 Minuten Elektroherd: 200° Gasherd Stufe 3.

Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Zu dem leicht säuerlichen Brombeerkuchen schmeckt am besten eine stark gesüßte Schlagsahne.